N° 28 - AOUT - SEPTEMBRE 2010

Terres d'Horizon

LE BULLETIN MENSUEL D'INFORMATION DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DES ALPES-MARITIMES

> Édito

C'est la rentrée et septembre démarre rapidement. Les grands dossiers d'actualité, tels le MIN, le PLU de Nice, l'avenir du CREAT, l'OIN de la plaine du Var occupent le devant de la scène.

Concernant notre station d'expérimentation à La Gaude, le Conseil général, l'EPA plaine du Var et Nice Côte d'Azur souhaitent la déménager pour installer sur le site de la Baronne la future plateforme logistique du MIN d'ici 2015.

La Chambre d'agriculture ne conteste pas l'intérêt d'un tel outil, bien au contraire. Elle exige simplement que son centre de recherche, essentiel à l'appui au développement de nos productions, soit relocalisé et modernisé.

A titre d'exemple, nous y menons des travaux techniques pour mettre en application des traitements contre *Tuta absoluta*, prédateur particulièrement présent pendant cette campagne chez les producteurs de tomates.

Je salue le dialogue qui est engagé tant au niveau de NCA que du Département sur ce dossier, mais nous restons vigilants et exigeants quant aux conditions de reconstruction. Au-delà des déclarations, nous demandons des réponses conformes aux intérêts des agriculteurs et à ceux de notre compagnie.

Je note avec satisfaction l'implication croissante des communes ou communautés de communes en faveur de l'agriculture. Je ne citerai que quelques nouveaux projets qui rentrent en phase de réalisation comme Collongues, Cannes, Mandelieu… Preuve que l'activité agricole, dans notre département, est riche et porteuse de projets.

Autre actualité, les Assises de l'agriculture que nous attendons depuis le début de l'été. Elles ont été brutalement déprogrammées, officiellement pour des raisons d'agenda. La Chambre d'agriculture s'est fortement investie dans cette initiative pilotée par l'Etat et le Conseil général. Ce travail a permis de mettre autour de la table l'ensemble des organisations agricoles et les pouvoirs publics et d'aboutir à un document qui, certes ne dessine pas une ambition démesurée, mais fait l'objet d'un consensus réel entre l'Etat et les acteurs agricoles.

Aujourd'hui, le silence du Conseil général et de l'Etat sur la suite qu'ils entendent donner à cette démarche est préoccupant.

Beaucoup d'agriculteurs et d'organisations agricoles s'interrogent sur le sens de cette déprogrammation.

Pour autant, ce rendez-vous manqué n'empêchera pas la Chambre d'agriculture, au travers sa feuille de route, de poursuivre ses projets et de développer ses actions.

Le Président de la Chambre d'agriculture,
Michel DESSUS

SOMMAIRE

P2 **NOTRE ACTIVITÉ**
Le Creat audité pour la certification « Bonnes Pratiques d'Expérimentations »
La Chambre d'agriculture s'engage dans la lutte contre le charançon rouge du palmier
La route des vignobles et terroirs de Provence passe par les Alpes-Maritimes
« Bienvenue à la ferme » : un programme ambitieux

P3 **POUR MON EXPLOITATION**
Strelitzia et nouveautés
Fromages d'alpage : nettoyer avec discernement le matériel
Un nouveau ravageur sur fruits rouges et fruits à noyaux

P4-5 **LE DOSSIER DU MOIS**
Agriculture et territoires dans les Alpes-Maritimes

P6 **RUBRIQUE ECONOMIQUE**
La Chambre d'agriculture se mobilise dans le réseau de défense de l'agriculture de montagne

RUBRIQUE JURIDIQUE
Utiliser des produits phytosanitaires non autorisés est préjudiciable

P7 **LES BRÈVES TECHNIQUES**
Règles d'étiquetage des produits oléicoles
Besoin de main d'œuvre saisonnière en Pays de Grasse ?

L'INVITÉ DU MOIS
Gilbert Daissemin, président du GVA de Levens

P8 **AGENDA**
L'agenda des élus
Lou Festin Dou Pouort : « Un parfum d'azur dans votre assiette »
Le renard, le sanglier et l'étourneau sansonnet classés comme nuisibles
Les formations du mois

Le Creat, station d'expérimentation de la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes, audité pour la certification « Bonnes Pratiques d'Expérimentations »

Agréé « Bonnes Pratiques d'Expérimentations » (BPE) depuis 1998, pour conduire des essais phytosanitaires, le CREAT de la Chambre d'agriculture a été audité pendant deux jours par des agents du COFRAC (Comité Français d'Accréditation).

Les certificateurs ont identifié les points forts et les points d'amélioration suivants :

- **points forts** : les installations, le dynamisme de l'équipe, les compétences techniques et l'adéquation des locaux avec l'activité d'expérimentation
- **points à améliorer** (écarts) : ils sont essentiellement d'ordre administratif et ne remettent pas en question les compétences pratiques.

Quinze jours de travail ont permis de proposer un plan d'action correctif en lien avec les écarts relevés par les auditeurs. Leur rapport final conforte l'équipe d'expérimentation dans sa capacité à corriger les écarts. Il entérine la confiance au CREAT pour mener à bien des essais phytosanitaires d'homologation et d'extension d'homologation pour les usages mineurs. La réussite de cet audit constitue un point important pour la filière horticole aux niveaux local et national, au sein du réseau ASTREDHOR.

La Chambre d'agriculture s'engage dans la lutte contre le charançon rouge du palmier

Repéré à Antibes il y a un an, le charançon rouge du palmier est présent dans au moins trois communes du département : Antibes, Vallauris et Mandelieu la Napoule. La Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes a organisé une session de formation, du 15 au 17 juin 2010. Les stagiaires, issus d'entreprises de jardins et des collectivités, ont acquis les connaissances nécessaires aux méthodes de détection du ravageur, ainsi que la maîtrise des techniques d'assainissement en situation réelle sur la commune de Vallauris.

La destruction des palmiers infestés et leur remplacement représentent un coût de l'ordre de 5.000 à 8.000 € l'unité, sans tenir compte du préjudice patrimonial et paysager. De par leur taille et leur âge, certains sont irremplaçables. Les conséquences sont évaluées à plus de 500 millions d'euros dans les Alpes-Maritimes.

La maîtrise du développement du charançon rouge nécessite de :

- mettre fin aux mouvements des palmiers à risque (sécuriser les importations des palmiers)
- détecter les palmiers infestés dès l'apparition des symptômes par des inspections très fréquentes.

Une coopération entre tous les acteurs (propriétaires privés, entreprises de jardins et personnes en charge de l'entretien des espaces verts) est indispensable pour lutter contre ce charançon.

La route des vignobles et terroirs de Provence passe par les Alpes-Maritimes

Ce projet, porté par les Chambres départementales d'agriculture du 04, 06, 13 et 83, a pour objectif de mettre en réseau les acteurs de l'oenotourisme provençal. La route des vignobles et terroirs de Provence est un projet ambitieux, fédérateur, cohérent répond à trois enjeux :

- L'organisation de l'offre
- Une communication autour des produits oenotouristiques
- L'instauration d'une charte d'accueil

Le projet repose sur la création d'ici 2011 :

- D'un **site internet** qui permettra aux visiteurs d'accéder à une information actualisée et aux viticulteurs adhérents à la démarche de bénéficier de services numériques innovants (géo localisation, téléchargement de vidéo, visite virtuelle, compatibilité GPS…).
- D'une **charte d'accueil** fédératrice : l'élément structurant du réseau et la concrétisation d'un engagement dans un projet commun, élément central d'une dynamique « qualité ».
- D'une **signalétique** spécifique

Des collines de Bellet à celle des Baous, en passant par les Iles de Lerins, 11 vignerons des Alpes-Maritimes ont adhéré à la Charte.

« Bienvenue à la ferme » : un programme ambitieux

Le conseil d'administration de « Bienvenue à la ferme », réuni le 20 juillet à la Chambre d'agriculture, a déterminé son programme 2010-2011. Il s'agit de communiquer davantage vers le grand public et de capter de nouveaux touristes. Le conseil a réfléchi sur un nouveau format du guide « Bienvenue à la ferme » plus pratique, plus adapté, avec une diffusion massive (100.000 exemplaires au lieu de 12.000). Les opérations de communication, la fête du Port à Nice et les randonnées gourmandes de St-Cézaire/Siagne seront les prochains rendez-vous des producteurs avec le grand public.

Le conseil d'administration souhaite développer une plus grande cohésion entre les membres du réseau. « *Nous devons être fiers de notre marque et développer plus d'actions communes* » a déclaré Carole Bonaut, présidente de l'association. « *Compte tenu de l'attrait touristique du département, nous pouvons accroître le nombre d'adhérents et intégrer des jeunes installés* ».

Pour mieux connaître sa clientèle, Sylvain Imbert, animateur du réseau, réalisera une étude sur la typologie des visiteurs des exploitations « Bienvenue à la ferme ». Elle permettra d'améliorer l'efficacité de ce réseau dans son approche avec le grand public.

Terres d'Horizon

Bulletin mensuel d'information N° 28 - août-septembre 2010
Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes
MIN Fleurs 17 - Box 85
06296 Nice cedex 3
Tél. : 04.93.18.45.00
Fax : 04.93.17.64.04
Directeur de publication : Michel DESSUS
E-mail : ca06@alpes-maritimes.chambagri.fr
Site : www.ca06.fr
Impression : Crouzet Imprimeur Conseil
Dépôt légal : à parution
ISSN : 1962-2899

Strelitzia et nouveautés

Dans le cadre du programme européen FLORMED et de sa composante « développement et innovation », la Chambre d'agriculture, au sein de sa station expérimentale du CREAT, travaille sur le Strelitzia et la diversification de la gamme végétale.

Les premiers essais portent sur le Strelitzia reginae, l'Oiseau du Paradis, fleur emblématique de la Côte d'Azur. Il s'agit de trouver un itinéraire cultural optimum pour une production respectueuse de l'environnement et une floraison précoce. Le CREAT expérimente les techniques de fertilisation (engrais organique : Phenix et engrais à diffusion lente : Basacote® Plus 9 mois), de Mulch (copeaux de chanvre et écorces de pin) et compare la culture hors sol en conteneur avec la culture en pleine terre traditionnelle.

Le centre étudie également le comportement d'autres espèces de Strelitzia telles que le Strelitzia nicolai, le S. juncea et le S. reginae « Mandela's Gold ».

Une autre phase consiste à tester de nouvelles cultures adaptables au climat méditerranéen pour le marché de la fleur coupée.

Le CREAT travaille sur les Anigozanthos (Patte de kangourou), les Curcuma, les Alpinia zerumbet et les Hedychium. Suivra l'étude de la culture d'Hippeastrum, d'Alpinia purpurata et d'Heliconia.

Fromages d'alpage : nettoyer avec discernement le matériel

La plupart des fabrications fromagères (tome, brousse et brous) d'alpage sont réalisées dans des chaudrons en cuivre où elles sont brassées avec un instrument en bois d'épicéa ou de mélèze : la batouïre. Elle apporte des bactéries utiles à la transformation fromagère et contribue à l'enrichissement de la flore du lait.

Des études ont montré que le bois transmet des flores lactiques qui acidifient le lait et sont des précurseurs d'arômes, en synergie avec les flores d'affinage. Celles-ci sont présentes à des niveaux intéressants : microcoques, corynébactéries, entérocoques, levures et moisissures…

Le matériel traditionnel peut véhiculer des germes indésirables, d'où l'importance d'une bonne maîtrise des procédures de nettoyage spécifique. Il s'agit d'éliminer les résidus, de maintenir ce matériel en bon état tout en conservant sa flore utile.

La batouïre

A nettoyer immédiatement après chaque utilisation selon la procédure suivante :

- rincer à l'eau froide ou tiède
- tremper dans de l'eau bouillante additionnée de gros sel et de vinaigre, brosser.
- rincer à l'eau froide
- bien laisser sécher

Le chaudron en cuivre

On conseille de laisser une petite quantité d'eau tiède et de lactosérum (un litre environ) et de projeter la poudre abrasive au kaolin.

Brosser énergiquement.

Rincer abondamment à l'eau froide, éliminer complètement l'eau de rinçage et terminer par un chauffage de la cuve pour ôter toute humidité.

La poudre abrasive au kaolin peut être utilisée pour l'entretien du cuivre alimentaire.

Les planches d'affinage

Elles seront nettoyées après chaque lot de fabrication. Elles seront brossées à l'eau chaude additionnée d'une solution de nettoyage alcaline (cristaux de soude) puis rincées à l'eau froide.

On les mettra ensuite à sécher au soleil sur un support. Attention au soleil qui peut faire vriller les planches.

Ces procédures s'appliquent en routine lorsque la fabrication se déroule bien et qu'il n'y a pas de problèmes sanitaires.

En cas de problème de qualité sanitaire décelé sur les fromages, des procédures plus « offensives » seront employées.

Pour le chaudron et la batouïre, on utilisera un produit alcalin chloré.

Pour les planches d'affinage, le brossage se fera à l'aide d'une solution d'acide péracétique (dilué à 3 %) ou d'eau de javel (attention, ces deux produits ne seront jamais mélangés car cela produirait un gaz très toxique).

Dans ce cas, un réensemencement des planches après séchage par pulvérisation d'une flore d'affinage (Pénicillium, Géotrichum) peut s'avérer nécessaire.

Un nouveau ravageur sur fruits rouges et fruits à noyaux

En juillet dernier, nous avons édité et envoyé aux maraîchers une fiche technique sur la *Drosophila suzukii*, identifiée dans les Alpes-Maritimes et qui provoque, certainement depuis plusieurs années, des pertes importantes de production de fraises et petits fruits dans la période estivale.

D. suzukii, baptisée la « Drosophile de la cerise » s'attaque principalement aux fruits à noyaux et aux petits fruits rouges.

Pour les agriculteurs n'ayant pas reçu la fiche, elle est disponible sur le site internet de la Chambre à l'adresse http://www.ca06.fr/vos-productions/productions-vegetales.html .

Producteurs de fraises et de petits fruits (framboises, groseilles, mûres, myrtilles), pour le second semestre de l'année, vos cultures sont encore la cible du ravageur. Malheureusement, aucune protection n'a été identifiée par les autorités.

Des pièges attractifs peuvent être installés sur les parcelles cultivées, à positionner à l'ombre. Les pièges peuvent être confectionnés à partir d'une bouteille en plastique coupée dont la partie supérieure sera retournée pour faire entonnoir. D'autres pièges à mouche peuvent être achetés en coopératives.

Le mélange liquide qu'on intégrera à l'intérieur du piège sera à base de :

- Vinaigre de cidre dilué à 50 % d'eau (en ajoutant un peu de liquide vaisselle)

OU

- 1/4 de verre de vin (blanc de préférence pour voir à l'intérieur), 1/4 de verre d'eau et 3 à 4 cuillères à café de mélasse.

Contact pour un conseil personnalisé en fonction de votre culture :

Service Végétal 04.93.18.45.00 .

Crédit photo PNM

Agriculture et territoires dans les Alpes-Mari

Le maintien de l'agriculture est un enjeu majeur sur nos territoires. La Chambre d'agriculture propose d entreprises agricoles à se développer, accompagne les agriculteurs sur des projets collectifs et s'investit des jeunes, démontrant ainsi que l'agriculture des Alpes-Maritimes a de l'avenir.

SENSIBILISER

Les élus et les collectivités

Valoriser les produits agricoles et préserver le foncier agricole

Un groupe d'élus des communes de montagne s'est rendu à Jausiers, dans les Alpes-de-Haute-Provence pour échanger sur l'agriculture de montagne et sur les solutions envisageables pour son maintien et son développement. Ils ont rencontré le maire de Jausiers, un responsable local de la Chambre d'agriculture, des agriculteurs et les acteurs du développement territorial du secteur.

Durant deux jours, l'agriculture de montagne a été au coeur des débats : comment travailler et échanger avec les agriculteurs ? Comment mettre à disposition des terrains agricoles ? Comment valoriser les produits de la commune ? Les discussions ont été enrichies par des visites et des présentations de structures existant sur Jausiers : la maison de pays et l'association foncière.

Les maires ont bien pris conscience et ont exprimé l'importance de l'agriculture dans les communes : enjeux économiques, touristiques, paysagers, entretien et occupation de l'espace.

Un travail d'échange et de communication avec les acteurs agricoles est primordial pour engager des projets collectifs.

Le compte-rendu détaillé du déplacement est disponible à la Chambre d'agriculture.

Contact : Claire Amil

Le grand public

L'agriculture contribue à la biodiversité des territoires

La Chambre d'agriculture s'est associée au Parc national du Mercantour pour organiser le 1er concours national des prairies fleuries dans le Haut Var en juin 2010.

Le projet a fédéré 7 producteurs, répartis sur 5 communes et contribue à valoriser un territoire à travers des pratiques culturales existantes. L'agriculteur est le premier acteur pour l'entretien de cette biodiversité qui réjouit à la fois le randonneur et l'apiculteur. Emile Bertrand, de la Fédération des chasseurs, suit les agriculteurs du Haut Var depuis plusieurs années : « En 10 ans, on voit très nettement les améliorations que l'agriculteur a réalisées pour les prairies. »

Le grand public sera sensibilisé sur cette action lors de la remise des prix, durant la foire aux tardons de Guillaumes le 16 septembre prochain.

Félicitations

1er prix : Daniel Ferran - Estenc - Equilibre agro écologique de sa prairie de Pra-long

2ème prix : Thierry Brillant - Beuil - prairie au dessus du village

Mentions spéciales : Alfred Tardy - Entraunes - forte valeur mellifère de sa prairie
Sébastien Chaix - Péone - nombreuses structures agro-écologiques (haies, arbres isolés,…) qui favorisent la biodiversité.

ANIMER

Les groupements de développement ag
territoire. Certains groupes sont très ac
de la Tinée qui organise des rencon
promotion de leurs produits avec des p
de Grasse. Pour faciliter l'émergence
conseillers territoriaux[1] de la Chamb
informations nécessaires au bon fonctio
des réunions en proposant des outils po
Ils peuvent également assister le groupe
et des collectivités.

(1) Claire Amil - Serge Graverol - Jean-Claude Schu

ACCOMPAGNER

La Chambre d'agriculture accompagne
collectivités : valorisation de terrains ag
marchés paysans...
Le partenariat avec les collectivités respe
l'installation d'un agriculteur. Elle est en

times

es actions innovantes pour aider les
avec les collectivités pour installer

ricole (GDA, GEDAR) mènent des actions variées sur le
tifs pour dynamiser leur vallée. C'est le cas du GEDAR
tres-repas et des foires. D'autres travaillent pour la
laquettes de présentation des exploitations, tel le GDA
de projets collectifs et organiser les rencontres, les
re d'agriculture conseillent le groupe, trouvent les
onnement de chaque projet et veillent au déroulement
our échanger en groupe.
e lors de discussions et de négociations auprès des élus

macher

la mise en oeuvre des projets des agriculteurs et des
ricoles, installation de producteurs, développement de

ecte une procédure précise, de la faisabilité du projet à
ncadrée par une convention.

Histoire d'un partenariat avec Saint-Léger

La Chambre d'agriculture travaille avec la commune de Saint-Léger depuis 2008. La commune souhaitait accueillir un nouvel agriculteur en production de légumes de montagne.

La pré-étude de faisabilité a validé le projet sous réserve que la commune s'engage à construire des bâtiments d'exploitation et à mettre à disposition les 5 hectares prévus. L'étude de faisabilité, réalisée après la signature d'une convention, a permis d'élaborer trois scénarii (maraîchage, petit élevage et exploitation mixte) et de procéder à la recherche de candidats.

La candidate retenue est Céline Négro, jeune femme de 31 ans. Elle a d'abord travaillé 5 ans dans le milieu des chevaux de course et dans leur élevage, avant de passer son BPREA en 2007. Son projet d'installation a été retenu par le comité de sélection.

Témoignage

Comment avez-vous eu connaissance du projet ?

J'étais inscrite au Répertoire Installation des Alpes-Maritimes et le conseiller en charge du répertoire m'a orientée vers l'offre de Saint-Léger car elle semblait correspondre à mon projet. L'animateur du territoire de la Chambre d'agriculture a ensuite pris le relais afin que je constitue un dossier de candidature, déposé en février 2010.

Quelle est la nature de votre projet ?

L'exploitation de Saint-Léger est viable grâce à la diversification. Ainsi, j'envisage l'élevage de poules pondeuses, de poulets de chair et de canards gras. Cette activité nécessite la construction d'un laboratoire d'abattage (en partie pris en charge par la mairie). En complément, je produirai des pommes de terre, des petits fruits rouges (groseilles et framboises) et des légumes d'été (tomates, salades, courgettes…). Les parcelles étant exposées au vent, je planterai des fruitiers en guise de coupe-vent.

La commune (45 habitants), offre-t-elle un débouché suffisant ?

Non, je vais m'organiser pour livrer une clientèle du littoral. Pour diversifier ma gamme de produits, je cherche à m'associer avec un producteur de fromages et un producteur de viande qui se trouvent sur la commune, pour offrir un panier complet.

Quelle est votre relation avec la commune ?

La mairie a la volonté de dynamiser sa commune et l'installation d'un jeune est un atout. Notamment grâce à mes 4 enfants qui vont augmenter l'effectif du village ! Nous nous installerons pendant les vacances de la Toussaint, dans un logement communal en attendant l'aménagement de notre exploitation. Mon conjoint est embauché pour 6 mois (renouvelables) par la mairie, ce qui facilite notre démarrage.

Nous attendons avec impatience notre installation, prévue l'été 2011. Pendant ce temps, je réalise des stages sur des exploitations et entame mon parcours installation.

Contact : Maylis PORTE au 04 93 18 45 00

Emergence et pré-étude	Etude de faisabiltié technique, économique	Recherche de candidats	En cours d'installation
Biot Collongues Valbonne Tourrettes sur Loup	Châteauneuf d'Entraunes Venanson Le Tignet	Mandelieu	Le Bar sur Loup Levens Saint Léger Castillon

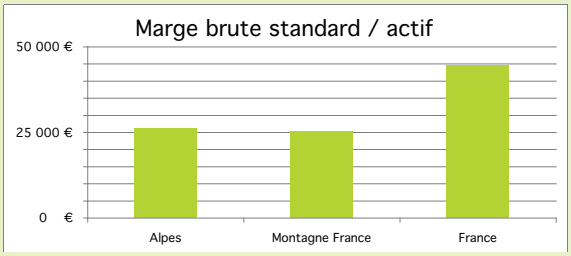
La Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes se mobilise dans le réseau de défense de l'agriculture de montagne

L'évolution de l'agriculture du massif alpin de 2000 à 2007

Le hors série Agreste « massif alpin » publié en juin 2010 présente l'évolution de l'agriculture de montagne, d'après le recensement agricole 2000 et l'enquête structure de 2007.

Exploitations professionnelles	Alpes		France		Montagne France	
	2007	2007 / 2000 (%)	2007	2007 / 2000 (%)	2007	2007 / 2000 (%)
Nombre d'exploitations	8503	-11	326 225	-17	52 070	-13
Surface moyenne (SAU) ha	75.6	+13	77.3	+19	69	+15
Main d'œuvre	2.0	+1	2.2	+2	1.8	0

(Source hors série Agreste « Massif alpin » - Juin 2010 : Enquête structure 2007, recensement agricole 2000).



L'évolution de l'agriculture des Alpes est comparable à l'évolution nationale avec un recul des exploitations agricoles d'environ 15 %. L'activité agricole se restructure et les exploitations s'agrandissent : la SAU moyenne a augmenté, sur la même période, de 13 %. Les faibles revenus sont persistants en montagne, expliqués par les charges alimentaires de l'hiver.

Les professionnels s'organisent pour défendre une politique de montagne

- En PACA, les 3 Chambres des Alpes-de-Haute-Provence, Alpes-Maritimes, Hautes-Alpes se réunissent avec la Chambre régionale d'agriculture au sein d'un groupe de travail « politique de montagne ». L'objectif est d'être réactif face aux évolutions des lois et politiques agricoles. Lors du bilan de santé à mi-parcours de la PAC, le groupe a fait pression pour primer les exploitations aux chargements faibles (< 0.5 UGB/ha), cas de beaucoup d'exploitations des Alpes du sud.
- Sur tout le massif alpin, la conférence agricole alpine réunit 7 Chambres d'agriculture [(1)] qui ont établi un partenariat pour travailler sur l'identification des enjeux communs sur le massif et réfléchir à des réponses communes, être en veille et faire des propositions sur les politiques, représenter le massif au niveau régional, national et européen et mettre en place des projets sur des thèmes transversaux au massif.
- Les professionnels (pour les Alpes-Maritimes, Fabienne Varrone) soutiennent les positions suivantes :

✓ maintenir une politique montagne identifiée basée sur deux axes : compensation des handicaps naturels, aides structurelles aux investissements face aux surcoûts et aides d'accompagnement de projet collectif
✓ réguler le marché (les productions de montagne n'ont pas la possibilité de réaliser des gains de productivité significatifs)
✓ soutenir les aides directes aux exploitations (DPU + aides contractuelles liées aux enjeux locaux), au pastoralisme
✓ renforcer le développement rural
✓ harmoniser les normes et réglementations

(1) Chambres d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Drôme, Isère, Savoie, Haute-Savoie.

Utiliser des produits phytosanitaires non autorisés est préjudiciable

Les produits phytosanitaires (acaricides, insecticides, herbicides, fongicides, nématoïdes…) sont pour la plupart mis au point par l'industrie agro-pharmaceutique.
Comme les médicaments, leur vente, y compris par l'importation, leur utilisation et leur détention sont « homologuées », c'est-à-dire soumises à une autorisation de mise en marché (AMM) pour la culture et l'usage, après un parcours visant à démontrer leur innocuité (absence de toxicité) pour les agriculteurs, les consommateurs et l'environnement.
Le produit est soit autorisé, soit reporté dans le temps, voire refusé. Chaque année, un certain nombre est retiré du marché et ainsi interdit de vente et d'utilisation.

Le Code Rural prévoit des peines importantes :

Jusqu'à 30.000 euros d'amende et 6 mois d'emprisonnement

- Détenir et/ou utiliser un produit non autorisé
- Ne pas respecter :
  - ✓ Les mentions portées :
    - sur l'étiquette ou le ré-étiquetage des produits étrangers
    - sur la fiche de données de sécurité rédigée en français (FDS)
  - ✓ Les prescriptions ordonnées suite au constat des agents habilités.

Jusqu'à 75.000 euros d'amende et 2 ans d'emprisonnement

- Vendre et/ou recommander l'utilisation d'un produit non homologué
- Mentionner des conditions d'emploi ne figurant pas dans l'AMM
- Au contraire, occulter les mentions d'étiquetage obligatoires

Il appartient de vous assurer de l'homologation des produits pour les usages souhaités et et pour les cultures, d'éviter les mélanges, de prendre le maximum de précaution dans la préparation et l'exécution du traitement, ainsi que le nettoyage du matériel et le stockage du produit.
La responsabilité pénale peut être encourue.
Consultez l'**index phytosanitaire** (téléchargeable à partir du site de la Chambre d'agriculture www.ca06.fr) pour connaître les produits homologués (site fiable mais qui n'a pas de caractère officiel).

> les brèves techniques

Règles d'étiquetage des produits oléicoles

L'étiquetage des produits oléicoles répond à de nombreuses règles avec des mentions obligatoires et un encadrement strict des mentions facultatives. Les textes faisant référence aux étiquettes de vos huiles, olives de table et pâtes d'olives sont nombreux et issus des règlements européens et nationaux.

Retenez que l'étiquette ne doit pas être source de confusion pour le consommateur et que toutes les informations y figurant doivent être exactes et justifiées. Les informations doivent être facilement compréhensibles, visibles, clairement lisibles et indélébiles.

Le code de la consommation précise les mentions obligatoires pour toute denrée alimentaire pré-emballée :

- la **dénomination de vente**, définissant le produit ;
- la **liste des ingrédients**, dans l'ordre décroissant ;
- la **quantité nette**, y compris le poids net égoutté pour les olives en saumure ;
- la **date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques** ;
- accompagnée de l'**indication des conditions particulières de conservation ;**
- le **nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur** ;
- le **lieu d'origine** ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- le **mode d'emploi** chaque fois que son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ;
- l'**indication du lot de fabrication**

Ces informations peuvent figurer sur l'étiquette principale ou une contre étiquette. La dénomination, la quantité, la date et les conditions de conservation doivent figurer dans le même champ visuel.
Il existe des spécificités pour l'étiquetage de chacun des 3 produits oléicoles. Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site internet (www.ca06.fr) ou contactez le service oléicole de la Chambre d'agriculture.

Besoin de main d'œuvre saisonnière en Pays de Grasse ?

Dans le cadre de la Charte agricole, le Pôle Azur Provence et ses partenaires ont travaillé sur la création d'un groupement d'employeurs agricoles sur le périmètre du Pays de Grasse.

Le groupement d'employeurs (GE) a de multiples avantages :

- pour l'entrepreneur adhérent au GE : bénéficier d'une main d'œuvre à temps partiel, récurrente, fidélisée (gain de temps, confiance dans la réalisation du travail…), se décharger de la gestion administrative des salariés (réalisée par le groupement d'employeurs) ;
- pour le salarié : la garantie d'un emploi à temps plein valorisant et sécurisant, un employeur unique (GE) et une diversité des activités.

ESSOR, groupement d'employeurs existant, a fait bénéficier de son expérience pour la mise en route du groupement et portera le projet d'expérimentation jusqu'en décembre 2010. Cette phase de lancement vous permet de bénéficier de coûts plus avantageux.

Que vous soyez exploitant agricole ou que vous dirigiez une entreprise du secteur « espaces verts, pépinière, paysagiste », n'hésitez pas à contacter Eric MONTAZANI – ESSOR au 04 93 70 21 35

> l'invité du mois

Gilbert Daissemin, président du GVA de Levens

Gilbert DAISSEMIN, oléiculteur sur la commune de Levens, a été élu président du groupement de vulgarisation agricole du canton.

Quel portrait faites-vous de votre canton ?

C'est le canton aux 10 sourires, aux portes de Nice. Il compte une cinquantaine de producteurs, répartis sur 10 communes. L'aspect géographique de notre canton permet une grande diversité de la production agricole. Depuis quelques années, nous avons accueilli plusieurs exploitations équestres sur le canton ; nous apprécions d'intégrer les exploitants équins dans le GVA car ils apportent un regard différent sur l'agriculture.

Quels sont les projets du GVA ?

Faire voir que nous existons ! Nous souhaitons communiquer pour faire partager notre métier et nos savoir-faire aux habitants du canton. Pour cela, nous allons éditer une plaquette qui présentera 15 exploitants du canton (voire plus si d'autres agriculteurs sont intéressés). Editée à 1.000 exemplaires par agriculteur, elle sera diffusée dans les offices du tourisme et sur les lieux touristiques du canton. Il s'agit de notre premier projet collectif.

Pour 2011, nous souhaitons organiser de nouveau la fête de l'olivier, en partenariat avec la FDSEA. A cette occasion, les oléiculteurs pourront participer à un concours oléicole. Bien sûr, la fête sera ouverte à tous les autres producteurs… Si l'olivier est notre « emblème », c'est une occasion de valoriser toute l'agriculture du canton et nos produits agricoles.

Pour réaliser ces projets, nous apprécions le soutien de la Chambre d'agriculture qui met à notre disposition un conseiller territorial.

Nous espérons que ce nouveau dynamisme incitera les agriculteurs à rejoindre le GVA et, qui sait, à faire émerger de nouveaux projets…

Le GVA s'est réuni le 26 juillet pour coordonner l'édition de la plaquette et préparer la fête de l'olivier.

Agenda des élus

22 juin :	Bureau décentralisé de la Chambre d'agriculture à Puget-Théniers suivi d'une réunion avec les agriculteurs du secteur sur le plan stratégique en faveur de l'élevage **(M. Dessus ; F. Varrone ; J.P. Isnard ; J.P. Frère ; B. Gabelier)**
24 juin :	Assemblée générale du SION **(M. Dessus)** ; cérémonie organisée par la Chambre d'agriculture en l'honneur des lauréats aux concours agricoles départementaux, régionaux et nationaux **(M. Dessus ; J.P. Frère)**
25 juin :	bilan d'exploitation 2009-2010 des chaufferies bois des A-M, organisé par l'association des communes forestières 06 **(M. Dessus)** ; Comité de suivi de la charte intercommunale de l'environnement du Pôle Azur Provence **(B. Gabelier)** ; Commission consultative des marchés de Cannes **(M. Dessus) ;**
26 juin :	Fête de l'Agriculture organisée par JA 06 **(J.P. Frère)**
28 juin :	Assemblée générale d'Astredhor **(C. Bonaut)** ; réunion préparatoire aux Assises de l'agriculture **(M. Dessus)**
1er juillet :	opération « héliportage de matériaux sur les alpages » à la Gordolasque **(M. Dessus)** ; lancement de la manifestation transnationale FLORMED **(C. Bonaut ; G. Constans)**
2 juillet :	Commission bipartite pour fixer les tarifs de vaccination FCO **(J.P. Isnard)** ; Conseil départemental de l'Environnement et des Risques sanitaires et technologiques **(J.P. Clérissi)**
5 juillet :	Bureau de la Chambre régionale d'agriculture **(F. Varrone)**
7 juillet :	lancement de la démarche de SAGE de la Siagne **(J.P. Clérissi)**
8 juillet :	Conseil d'administration de « Bienvenue à la ferme » **(F. Varrone)**
12 juillet :	Commission locale de l'eau Var **(J.P. Clérissi)**
15 juillet :	jury d'examen des candidats à l'installation sur la commune de Mandelieu **(M. Dessus)**
16 juillet :	réunion sur POS actuel et futur PLU du Bar-sur-Loup **(J.P. Frère)**
20 juillet :	Conseil d'administration de « Bienvenue à la ferme » **(F. Varrone)**
22 juillet :	réunion du groupe d'orientation de la Chambre d'agriculture
29 juillet :	Commission bipartite pour fixer les tarifs des opérations de prophylaxie de la FCO **(B. Bruno) ;** commission de revitalisation agriculture identitaire de la CARF **(M. Lavoriero)**

Lou Festin Dou Pouort : « Un parfum d'azur dans votre assiette »

La Chambre d'agriculture était présente à la Fête du port de Nice, samedi 4 septembre. Cet événement attire chaque année 30 000 Niçois ; une occasion pour valoriser les produits agricoles et de communiquer sur le thème de l'agriculture durable.

La Chambre d'agriculture et les producteurs "Bienvenue à la ferme" ont proposé, au menu de la soirée, une carte de saveurs et de fraîcheur cultivées à « quelques miles » du port.

Le renard, le sanglier et l'étourneau sansonnet classés comme nuisibles

A la demande de la profession, le Préfet a pris un arrêté fixant la liste des nuisibles dans le département.

Le renard est classé comme nuisible dans tout le département, uniquement dans un rayon de 100 mètres autour des élevages avicoles.

Consultez notre site www.ca06.fr pour connaître les communes sur lesquelles le sanglier est classé comme nuisible et télécharger la déclaration de piégeage.

Les formations du mois en oléiculture

- ✓ 16 septembre : analyse sensorielle des olives AOP de Nice
- ✓ 23 septembre : analyse sensorielle des pâtes d'olive AOP de Nice

Ces formations sont destinées en priorité au jury agréé INAO mais sont ouvertes à des producteurs, mouliniers ou autre personnes souhaitant faire partie du jury. Nous incitons les jeunes oléiculteurs à s'inscrire dans la démarche.

Contact : Maud Cuchet 04 93 18 45 00